

## FES a'la doris 2.0

---

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **37**
- SRM **39.4**
- Styl **Foreign Extra Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (76.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (7.6%)	79 %	16
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (6.4%)	68 %	1200
Ziarno	Jęczmień palony	0.35 kg (4.5%)	55 %	985

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	50 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Izabella	50 g	15 min	6.1 %